

ICS 67.160.20
X 50

Q/HNXYC

海南省食品安全企业标准

Q/HNXYC 0003—2025

椰子水及椰子水饮料

2025 - 02 - 08 发布

2025 - 03 - 08 实施

海南新椰城食品加工有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南新椰城食品加工有限公司提出。

本标准由海南新椰城食品加工有限公司起草。

本标准主要起草人：陈凌、吴多文。

本标准为首次发布。

椰子水及椰子水饮料

1 范围

本标准规定了椰子水及椰子水饮料的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章所规定的椰子水及椰子水饮料产品的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定

GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

GB/T 17590 铝易开盖三片罐

GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
 NY/T 490 椰子果
 QB/T 2357 聚酯（PET）无汽饮料瓶
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 纯椰子水

以新鲜椰子水为原料，经过滤、均质、超高温杀菌、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的椰子水产品。或在浓缩椰子水中加入水复原成椰子水制品，添加或不添加白砂糖或果葡糖浆进行调配制成的产品。

3.2 椰子水饮料

以新鲜椰子水或浓缩椰子水为原料，添加水、白砂糖或环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖等，添加或不添加果蔬汁（苹果汁、菠萝汁、芒果汁、橙汁）等，经调配、过滤、均质、超高温杀菌、冷却、灌装、包装（注：罐头饮料均质后进行灌装、杀菌、包装）等生产工艺制成的椰子水饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜椰子水：用符合 NY/T 490 要求椰子取得，风味正常。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.4 浓缩椰子水：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.5 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.6 环己基氨基磺酸钠：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 4.1.7 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的要求。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于50ml烧杯或白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并
性 状	呈均匀细腻的液体，允许有少量沉淀或悬浮，但摇动后仍能均匀一致	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	

表 1 感官要求（续表）

项 目	要 求	检验方法
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		椰子水	椰子水饮料	
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≥	3.5	5.0	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.04		GB 5009.12
锡（以 Sn 计） ^a ，mg/kg	≤	150		GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/kg	≤	20.0		GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
环己基氨基磺酸钠 ^b ，mg/kg	≤	0.65		GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b ，mg/kg	≤	0.25		GB 5009.298
注： ^a 指标仅限于金属罐包装的产品。				
^b 指标仅限于添加该原料的产品。				

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌要求，按 GB 4798.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/ml	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准要求逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、微生物指标（罐装产品做商业无菌检验，其它包装产品检验菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目，其他项目作不定期抽检。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB 4806.9、GB 4806.10或GB/T 17590的要求，塑料瓶应符合GB 4806.7或QB/T 2357的要求，复合软包装应符合GB/T 18192的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。

外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合 GB/T 6543 的要求。也可以根据市场和客户要求采用其他形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品常温保存，应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为10个月。
